44e Année. — N° 6 6 Février 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — La situation du marché des vins ; — La fumure des vignes en temps de cherté du vin ; — Nouvelle formule Villedieu contre le Mildiou ; — Révision douanière ; — La viticulture et l'accord franco-allemand ; — A propos de la question de l'Alcool..... 129

A. Dupuy..... La greffe mayorquine..... 135

G. Kuhnholtz-Lordat... Traitement des céréales par l'acide sulfurique..... 138

Louis Rives..... Sur la phagocytose chez le 333 E. et sa résistance au Court-Noué..... 139

René Lafon..... Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite et fin)..... 140

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Exposition internationale de Montpellier. Congrès de Viticulture. — Concours agricole Nord-Africain à Boufarik. 145

Bibliographie..... Les sourciers et leurs procédés, par Henri Mager..... 146

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La situation du marché des vins

Le cours des vins paraît s'être provisoirement « stabilisé » entre 20 et 21 francs le degré — avec de légères différences suivant les qualités. Les vins blancs sont moins recherchés en ce moment, mais leur tour viendra, au fur et à mesure que les rouges se feront plus rares.

Que nous réservent les prochains mois ? Nul ne saurait le dire ; on peut seulement supposer que, si la consommation reste active malgré l'augmentation des prix de vente au détail, les vins encore disponibles seront « disputés » par les négociants, — et la conséquence de cette course aux achats est aisée à prévoir.

Dans le cas contraire, les cours actuels se maintiendraient probablement jusqu'à la prochaine vendange. Car, quelles que puissent être les apparences de la récolte de 1927, fussent-elles magnifiques, elles n'empêcheraient pas que les caves ne soient vides, et le stock commercial réduit à sa plus simple expression ; nous ne serions pas étonnés de le voir redescendre, comme en 1919, à

6.000.000 d'hectolitres. Sa reconstitution seule ferait déjà une forte brêche dans la récolte prochaine.

On a déjà demandé, dans certains journaux : « comment se fera la soudure » entre les deux récoltes ?

Nous le verrons bien, comment elle se fera. Et si cette question peut intéresser le Commerce, elle nous paraît sans aucune importance pour les viticulteurs.

Quelques journaux parisiens fulminent contre les viticulteurs qu'ils accusent de vouloir « assoiffer » les consommateurs des villes, de même qu'ils accusent les agriculteurs de vouloir les affamer !

Mais ce ne sont ni les viticulteurs, ni les agriculteurs qui « font les prix » ; le vin est cher parce qu'il y en a peu ; nous avons subi des prix de famine lorsque les récoltes étaient surabondantes.

Ce sont les effets d'une Loi économique qui ne peut être modifiée que par les « Réquisitions » ; mais nous ne sommes plus en état de guerre.

La fumure des vignes en temps de cherté du vin.

Lorsque le vin est cher comme en ce moment, on fume copieusement les vignes afin d'en obtenir plus de récolte, c'est-à-dire plus d'argent, et rien n'est plus naturel !

On pourrait très bien soutenir, il est vrai, qu'il est tout aussi important de fumer lorsque le vin se vend mal, parce qu'il est alors bien utile de produire beaucoup pour couvrir les frais généraux et réaliser quand même un modeste bénéfice. C'est ce que font d'ailleurs la plupart des viticulteurs dont les réserves métalliques (en papier actuellement) sont suffisantes pour courir le risque de l'opération.

Mais ce n'est pas là ce qui nous préoccupe aujourd'hui.

Les fumiers sont devenus d'autant plus rares, surtout dans les pays de monoculture, que les régiments de cavalerie ont été réduits, et que la multiplication des automobiles a fait disparaître la ressource que constituaient les écuries particulières.

Il faut donc se retourner du côté des engrais commerciaux, organiques et chimiques, et il importe de faire un choix judicieux entre les divers produits qui nous sont offerts.

Car, s'il y a de bons engrais, il en est de médiocres, il en est même de mauvais. Un de nos lecteurs nous contait récemment que, séduit par le bas prix auquel revenait le kilo d'azote, il s'était laissé aller à acheter un wagon de *rapures ou vermicelles de peau*, déchets constitués par du *cuir chromé* déchiqueté, et l'on sait que le chrome exerce une action néfaste sur la végétation. M. Guillin, directeur du laboratoire des Agriculteurs de France, a pu contrôler une expérience où l'emploi de cuir chromé avait réduit de 30 pour 100 une récolte de blé. Ce qui est vrai pour le blé doit l'être également pour la vigne. Le cuir tanné n'est pas nuisible, mais sa décomposition est tellement lente que son action est reportée à une époque indéterminée ; le cuir torréfié est un peu plus actif, mais on le vend couramment cinq ou six fois plus cher qu'il ne conviendrait. Nos lecteurs feront donc bien de laisser les engrais de cuir..... à d'autres amateurs.

Le sang desséché, les guanos de poissons, les tourteaux, les cornailles, les chrysalides de vers à soie, tous produits de nitrification assez rapide constituent, au contraire, de bons engrais organiques. Il convient de ne pas oublier, toutefois, que sauf les guanos, ces divers produits ne renferment que de l'azote, et qu'il y a lieu de leur adjoindre, lorsque le sol en est insuffisamment pourvu, des engrais phosphatés et potassiques, voire même, dans certains cas, de la chaux ou du plâtre.

Parmi les engrais chimiques azotés, nous conseillons l'emploi des nitrates de chaux ou de soude, du nitrate d'ammoniaque, du nitrate de potasse et du sulfate d'ammoniaque. L'urée et le chlorure d'ammonium sont aussi de très bons engrais azotés ; mais leur production est encore restreinte et on les trouve rarement disponibles sur les marchés. La cianamide est un peu plus économique, si l'on ne considère que le prix du kilo d'azote ; mais son emploi nécessite quelques précautions : épandage en surface, jamais au pied des souches, et longtemps avant le réveil de la végétation. Quant au Crüd, qui a de nombreux méfaits à son actif, laissons-le aux viticulteurs qui aiment à « jouer la difficulté ».

Parmi les engrais potassiques, en dehors du nitrate de potasse, déjà cité comme engrais azoté, on a le choix entre le sulfate de potasse, le chlorure de potassium et les sylvinites.

On évitera, autant que possible, la sylvinite pauvre, en raison

de l'énorme proportion de sel marin qu'elle contient et qui, au moins dans certaines terres, peut être nuisible.

L'unité de potasse est un peu moins chère dans la sylvinite pauvre, et voici l'explication qu'en donnait récemment le Ministère des Travaux publics. Admirez le raisonnement :

« Le prix de l'unité de potasse pure est plus élevé pour les sels concentrés que pour les sels bruts, en raison des frais correspondants aux différentes opérations qu'exige la concentration : ces frais sont plus grands pour la préparation du sulfate que pour celle du chlorure.

En ce qui concerne les sels bruts, la légère différence qui existe entre l'unité de potasse pure de sylvinite ordinaire et l'unité de potasse pure de sylvinite riche, est destinée à faciliter la vente de la sylvinite ordinaire, qui, sans cette diminution de prix, ne trouverait pas d'acheteurs, puisque ceux-ci, si les prix de vente étaient les mêmes pour les deux catégories de sylvinite, paieraient bien le même prix pour la même quantité de potasse pure, mais auraient à supporter des frais de transport plus élevés pour la sylvinite ordinaire, en raison de la présence d'une quantité plus grande de matière étrangère pour la même quantité de potasse pure. On peut affirmer que la fixation d'un prix identique par unité de potasse pure pour les différents sels bruts aurait pour conséquence l'arrêt à peu près complet des ventes des sels à basse teneur ».

Traduction libre : « J'ai deux marchandises, une bonne et une mauvaise ; je m'efforce de vous passer la mauvaise, en vous la faisant payer un peu moins cher ».

Pour une administration d'Etat, le raisonnement semble un peu excessif !

En ce qui concerne l'acide phosphorique : superphosphate pour les terrains calcaires ; scories ou phosphates finement moulus pour ceux qui manquent de chaux, quelle que soit la nature des engrais employés, rappelons qu'une bonne fumure comporte les quantités suivantes de principes fertilisants :

	Vignes de moyenne production	Vignes de forte production
Azote	60 kgs	80 kgs
Acide phosphorique	45 —	60 —
Potasse	60 —	90 —

La connaissance de la richesse des terres peut conduire à modifier ces chiffres ; si l'analyse révèle, par exemple, une teneur exceptionnelle de l'un ou de l'autre des éléments fertilisants, on pourra en réduire l'apport sans risquer de compromettre le résultat.

Nouvelle formule Villedieu contre le Mildiou

Réponse à divers lecteurs :

La formule appliquée par M. Villedieu en 1926 est la suivante :

Sulfate de cuivre.....	0 k. 500
Sulfate de chaux hydraté et pulvérisé (tamis n° 200).....	2 k. 500
Chaux	2 k.
Eau	100 litres.

Le sulfate de chaux hydraté est de la *pierre à plâtre*, très difficile à pulvériser finement ; aussi M. Villedieu avait-il confié à la maison Schlœsing le soin de préparer une poudre « industrielle ».

D'après M. Villedieu, les résultats obtenus en 1926 dans 32 champs d'expériences auraient donné toute satisfaction.

N'ayant pas eu l'occasion d'employer cette formule, nous ne saurions donner une opinion personnelle sur sa valeur.

Révision douanière

Le journal de la C. N. A. A. publie l'intéressante note suivante :

La révision du tarif douanier reste au premier plan de nos préoccupations. Le 18 janvier, une nouvelle réunion intéressante a eu lieu au siège de *l'Association de l'Industrie et de l'Agriculture Françaises*, où les représentants de grands groupements agricoles ont été appelés à exposer leur point de vue devant les représentants de la grosse industrie.

Autant que nous avons pu en juger par de fréquentes conversations, il semble qu'une évolution très nette se soit produite dans les milieux industriels. La grosse industrie commence à se rendre compte que ses possibilités d'exportations sur le marché mondial étant limitées par la concurrence de pays plus industrialisés que le nôtre, *son meilleur client peut et doit être l'agriculteur*. Elle comprend dès lors qu'en étouffant celui-ci par une mauvaise politique douanière, compliquée de restrictions et de prohibitions de sortie, elle diminue, *à son détriment*, le pouvoir d'achat de son client.

Nous avons l'impression qu'aujourd'hui, la résistance aux revendications des agriculteurs sur le terrain douanier et sur celui des exportations, vient beaucoup plus du *Gouvernement* que de l'industrie. Le Gouvernement reste dominé par cette idée que la liberté d'exporter les produits agricoles, et l'octroi d'une protection douanière équitable à l'agriculture, seraient des facteurs de vie chère. C'est nier l'évidence que de ne point vouloir reconnaître que le régime défavorable auquel nous sommes soumis depuis la guerre, hâte la désertion des campagnes, augmente le déséquilibre entre producteurs et consommateurs dont noue souffrons, nous oblige à de lourdes importations de denrées alimentaires que nous serions parfaitement à même de

produire, mais fait perdre le bénéfice d'exportations essentiellement profitables, puisque intéressant des produits notamment français, qui ne nécessitent pas l'importation préalable d'aucune matière première étrangère.

Sur ce terrain, la vérité économique est encore voilée par des considérations politiques ; c'est donc de ce côté que doivent porter tous les efforts des associations agricoles dans les semaines qui vont suivre.

Le projet Gouvernemental serait déposé à la Commission des douanes le 27 ou 28 février.

La viticulture et l'accord franco-allemand

Le Conseil d'administration de la C. G. V., au cours de sa dernière réunion, a adopté une résolution demandant :

« Que le Gouvernement se refuse à toute prorogation de la convention « commerciale provisoire conclue avec l'Allemagne et refuse également de « conclure un accord définitif avec ce pays si nos vins n'y obtiennent pas » un traitement aussi favorable que celui de l'Allemagne appliqué aux « vins espagnols et italiens ».

On sait, en effet, que dans l'accord provisoire conclu le 12 août dernier avec l'Allemagne, les intérêts de la viticulture ont été gravement compromis. A part les mousseux, qui bénéficièrent dans cet accord d'un régime favorable, l'exportation de nos vins en Allemagne a été entravée par une barrière douanière très élevée. Cette situation a provoqué de nombreuses protestations de la part des groupements de producteurs ou de négociants intéressés.

Le Ministre du Commerce, dans une lettre aux Présidents des Groupes Viticoles parlementaires, a donné l'assurance que les intérêts de la viticulture seraient défendus « avec la plus grande énergie » dans les futures négociations avec l'Allemagne.

La résolution adoptée par la C. G. V. pose le point d'interrogation devant une question brûlante ? Quel va être le régime de nos exportations en Allemagne, à dater du 21 février (expiration du traité provisoire franco-allemand). Le retard apporté à la publication du tarif douanier va-t-il entraîner un brusque retour au régime en vigueur avant la conclusion de l'accord provisoire ?

Nos viticulteurs, nos producteurs de légumes et de fruits, suivent avec anxiété ce problème, qui présente pour eux un intérêt capital.

A propos de la question de l'Alcool

Nous recevons la communication suivante :

Carcassonne, le 1er février 1927.

« Dans le numéro du 23 janvier du « *Progrès Agricole et Viticole* » vous me faites l'honneur d'une lettre ouverte suscitée par un incident de la polémique que vous soutenez contre M Carcassonne, président du Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales, à propos du statut de l'alcool.

La Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, lorsqu'elle s'est constituée, a entendu exercer son action sur *toutes* les branches de l'Agriculture, en s'appuyant sur les Services établis et sur la C. G. V.

Parmi les membres des Sociétés Fédérées, il y a de vieilles barbes et de jeunes activités ; nombre d'entre eux font partie des sections ou des conseils de la C. G. V. Cela justifie les prétentions de notre Fédération d'étudier *toutes les questions intéressant l'Agriculture*, la question de l'Alcool comme les autres.

« A propos du Statut de l'Alcool » est une querelle devenue personnelle entre M. Carcassonne et *Le Progrès Agricole* ; il n'appartient pas à la Fédération de s'y mêler.

Je n'ai pas l'honneur de connaître M. Carcassonne, mais je le crois homme trop correct, malgré la citation que vous rappelez, pour avoir voulu donner « un coup de patte » à la Fédération. Si telle avait été cependant son intention, M. Carcassonne risquerait fort de s'être griffé lui-même.

Veuillez agréer, Monsieur et cher Directeur, l'expression de mes sentiments très distingués ».

L. Castel de La Reille,
Président de la Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est.

Je me permets d'apporter à cette lettre une petite rectification. Il n'y a pas de « **querelle personnelle** » entre M. Carcassonne et moi. Il y a deux thèses qui s'opposent, entre lesquelles les viticulteurs pourront choisir celle qu'ils jugeront plus favorable à leurs intérêts.

Quant à la suggestion exprimée dans ma lettre, elle s'inspirait tout simplement de ce vieux proverbe : « *Qui veut la fin veut les moyens* ».

L. Degrully.

LA GREFFE MAYORQUINE

Comme complément à l'article de M. O. Duret, paru dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 2 janvier dernier, je viens donner quelques détails sur l'exécution de la greffe mayorquine.

Pour la première fois, j'ai vu pratiquer ce mode de greffage en 1920, par des ouvriers espagnols, chez M. Gautier, viticulteur à Treilles (Aude). Il m'a aussi été donné de voir à cette occasion des greffages à la mayorquine bien réussis exécutés les années précédentes par les mêmes opérateurs.

Epoque. — On opère l'année de la plantation. A partir d'août, on peut greffer jusqu'à fin septembre dès qu'une pluie a communiqué un regain de végétation aux plants. Il importe, en effet, que le sujet soit en sève, ce qui est indiqué par la présence de petites feuilles d'un vert tendre récemment formées aux extrémités poussantes. A défaut de pluies, la fraîcheur naturelle du terrain ou un arrosage peuvent assurer cette condition indispensable à la reprise. Certaines années, lorsque les plants sont encore en végétation, on peut même opérer avec succès les premiers jours d'octobre.

Choix du greffon. — Le greffon, qui se réduit à un œil avec une petite portion de bois, est prélevé sur la partie moyenne bien aoûtée d'un sarment de l'année. En principe, on délaisse les yeux opposés à une vrille, de même que ceux accompagnés d'un contre-bourgeon. A la rigueur, on peut cependant utiliser les yeux dont le contre-bourgeon est peu développé, qui sous une pression assez faible du doigt se détache en laissant une solution de continuité très nette. Le mieux est de préparer les sarments 8 à 10 jours avant de greffer. Pour cela, il suffit de supprimer le contre-bourgeon qui accompagne l'œil, afin que la plaie soit cicatrisée le moment venu, qu'il n'y ait pas évaporation par cette plaie après le greffage.

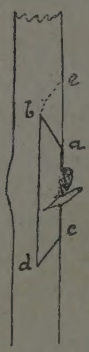

Fig. 1

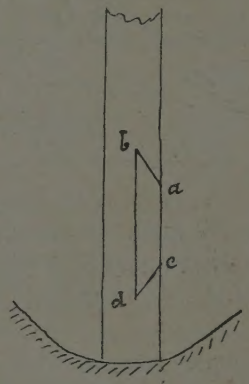

Fig. 2.

Prélèvement du greffon. — Les sarments ainsi préparés sont cueillis un jour au plus à l'avance et enveloppés dans une toile mouillée, après avoir coupé les feuilles sur le pétiole à un centimètre de sa base. Lorsqu'il existe à proximité une vigne peuplée du cépage à multiplier on peut plus simplement prélever les greffons sur le sarment sans le détacher du pied.

Pour découper le greffon on fait deux entailles obliques *a b* et *c d* (fig. 1) ; puis la lame du greffoir faisant prise en *e* est engagée au-dessous de l'œil en sectionnant longitudinalement dans le sens des fibres du bois, de manière à réaliser une face plane *b d*.

La provision de greffons, faite pour quelques heures de travail, est mise dans de l'eau contenue dans un petit récipient faisant partie de la boîte du greffeur, ou mieux dans un linge mouillé.

Préparation du sujet et pose du greffon. — Le sujet est préalablement déchaussé. En considération du vent dominant, il conviendrait, dans nos régions, de placer le greffon face au nord-ouest, afin que la pousse soit moins exposée à être arrachée. Mais il faut aussi tenir compte que tous les points ne sont pas propices à la reprise. Le côté le plus favorable est celui où la végétation a manifesté le plus d'activité. D'autre part, la tige du plant présente parfois une bande longitudinale de tissu plus ou moins sec où la sève ne circule pas. Si le greffon était placé sur cette partie altérée, il est évident que la soudure n'aurait pas lieu.

Avant tout, l'opérateur frotte rapidement avec les doigts la base de la tige du sujet pour enlever la terre adhérente et les lanières d'écorce qui se détachent. Cela fait, il pratique deux incisions obliques *a b* et *c d* (fig. 2) et supprime la portion de bois ainsi délimitée en ménageant une face plane *b d*. On obtient de la sorte une échancrure avec deux onglets. Le greffon est ensuite introduit dans cet évidement dont il épouse la forme, les onglets recouvrant au moins en partie les deux petits biseaux des extrémités de l'écusson.

Ligaturage et buttage.— Pour ligaturer, une ficelle à greffer ou un raphia bien humecté est doublé sur la greffe de manière que l'œil se trouve entre

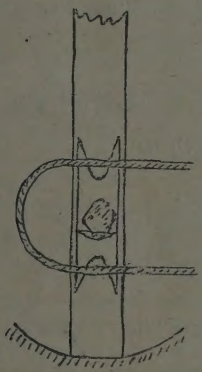

Fig. 3

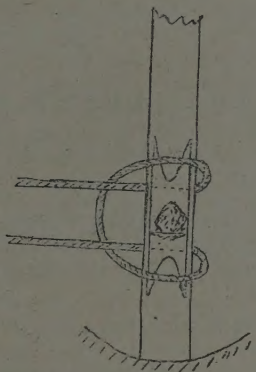

Fig. 4

les deux brins et que chacun de ceux-ci appuie sur les onglets de l'échancrure (fig. 3). On fait ensuite un nœud coulant tel que l'indique la fig. 4, serre fortement et enroule en spirale en couvrant les lignes de suture. Il importe que la ligature soit particulièrement serrée au-dessous de l'œil.

Après avoir ligaturé, il faut butter très haut, pour qu'à la suite des affaissements que subira la terre la greffe ne soit pas découverte pendant l'hiver.

Soins ultérieurs. — Au printemps, lorsque la végétation a repris son cours, il faut débutter pour visiter les greffes. Si la réussite est évidente, si l'œil pousse ou s'annonce comme devant se développer, le sujet est sectionné au-dessus en laissant un long chicot qui sera supprimé lors de la taille d'hiver. En outre, s'il y a lieu, on coupe la ligature pour éviter tout étranglement. Dans la suite, la sève concentrée sur le greffon provoque l'émission d'une pousse vigoureuse que l'on attache au tuteur à mesure qu'elle s'allonge.

Les sujets sur lesquels la greffe n'a pas réussi sont laissés tels pour être regreffés en fente quelques jours après. En prévision d'un échec, on doit faire le premier greffage assez haut pour ne pas être obligé de regreffer trop bas au printemps.

Avantages. — Les avantages de la greffe mayorquine sont les suivants :

1° On peut opérer en août et aussi parfois sitôt après les vendanges, c'est-à-dire à des époques où les travaux sont peu pressants;

2° Comme on ne prélève les greffons qu'au moment des besoins, dans une vigne en végétation, on évite les aléas de leur conservation et toute erreur en ce qui concerne la variété à multiplier ;

3° En cas d'échec on peut regreffer au printemps suivant et éviter par cela même toute perte de temps ;

4° Le greffon entrant plus tôt en végétation, on obtient la première année une pousse plus belle et mieux aoûtée ;

5° La greffe émet moins de racines françaises et par suite risque moins de s'affranchir.

A. Dupuy,
Professeur d'agriculture à Narbonne.

TRAITEMENT DES CÉRÉALES

PAR L'ACIDE SULFURIQUE

I. On peut employer l'acide sulfurique à 52° Baumé, à 60° B., ou à 65° B. L'acide à 52° Baumé est plus avantageux et plus maniable. Pour obtenir des solutions équivalentes avec les divers degrés on se souviendra que, en chiffres ronds :

1 litre 65° B. = 1 litre 1/4 60° B. = 1 litre 1/2 52° B.

II. *Solution.* — Varie suivant la nature des herbes à détruire. Dans notre région méditerranéenne on peut tabler sur 10 à 12 litres 52° B. pour 90 à 88 litres d'eau.

Pour préparer la solution, prendre les précautions suivantes :

1° Employer des récipients en bois (tonneaux, comportes...)

2° **Verser l'acide dans l'eau** (en faisant le contraire on obtient des projections dangereuses).

3° Laisser refroidir la solution qui s'échauffe spontanément, afin de ne pas détériorer les appareils.

III. *Quantité à l'hectare* : 1000 à 1200 litres.

IV. *Epoque.* Lorsque la céréale atteint une dizaine de centimètres de hauteur. Opérer par temps sec.

V. *Précautions générales.* Munir les ouvriers de gants (cuir ou caoutchouc) et s'il fait du vent, de lunettes — Enrouler les jambes du pantalon de vieux sacs, pour protéger les vêtements — Sabots ou vieux souliers aux pieds. — Placer à proximité immédiate du champ traité une réserve d'eau pour laver à grande eau en cas d'accident — Opérer avec le vent en face, ou mieux sans vent.

Ces précautions prises, aucun danger à craindre.

G. Kuhnholtz-Lordat.

SUR LA PHAGOCYTOSE[1] CHEZ LE 333 E.

ET SA RÉSISTANCE AU COURT-NOUÉ

Diverses notes parues dans ce journal ont signalé la résistance au court-noué du 333 E., et M. Perramond, notamment, a publié dans le *Progrès* du 29 juin 1924, des photographies faites au château de la Mignarde, à Pépieux (Aude), fort intéressantes à ce point de vue.

Dans ce même numéro, en commentant les résultats de M. Perramond, M. Ravaz écrivait : « A l'Ecole de Montpellier, 333 greffé en Aramon, est jusqu'ici bien sain au voisinage d'une tâche de court-noué. Cependant il y a une vingtaine d'années, dans un endroit en cuvette où la vigne n'a jamais bien poussé, il a, lui aussi, présenté quelques symptômes de cette maladie. Il n'est donc pas tout à fait à l'abri de ses atteintes dans tous les cas, mais il paraît bien lui résister d'une manière on ne peut plus satisfaisante dans des situations où d'autres variétés se rabougrissent au dernier degré ».

On essaye, ces années-ci en différends endroits, le 333 E. L'avenir dira si les intéressantes observations de M. Perramond peuvent être généralisées et si le 333 E. possède une relative résistance au court-noué.

J'ai personnellement essayé d'expliquer un certain nombre de cas de court-noué, en invoquant l'action parasitaire des champignons endophytes qui vivent dans les radicelles de la vigne et constituent avec elles les mycorhizes endotrophes. Ces champignons endophytes prennent beaucoup d'extension, toutes les fois que pour une cause quelconque, ou plusieurs causes associées (excès d'humidité, mauvaise adaptation du porte-greffe, manque d'affinité entre sujet et greffon, plaies de taille trop nombreuses, etc.), les radicelles se développent avec difficulté. La vigne réagit sous l'action des champignons endophytes et au cours de mes recherches sur les mycorhizes endotrophes de cette plante, j'ai eu l'occasion d'observer les effets d'une sorte de phagocytose du mycélium, qui paraît être digéré, réduit à l'état de fragments, de vestiges dégénérés.

C'est la forme de réaction maxima, soigneusement étudiée au point de vue histologique par divers auteurs, notamment par Magnus, Shibata et Petri.

Elle a été signalée par Noël Bernard pour les semis de *Bletilla hyacinthina*, inoculés avec l'endophyte de ces plantes dont l'activité avait été atténuée par un séjour assez prolongé en culture pure et par Magrou pour certains exemplaires de pomme de terre sans tubercules, pour l'*Orobus coccineus*, mis en contact avec l'endophyte de l'*Orobus tuberosus* et aussi pour le *Mercurialis annua*.

Cette forme de phagocytose énergique, m'avait paru très rare chez les nombreux porte-greffes hybrides et Vinifera directs que j'avais observés.

J'ai eu l'occasion, ces derniers mois, d'étudier un grand nombre de radicelles de 333 E. prélevées dans les pépinières et les vignes à bois de 3 ans du domaine de M. Eugène Rouart, à Bagnols-de-Grenade, par Castelnau-d'Estretefonds (Hte-Garonne). Chez ce porte-greffe, j'ai été surpris par l'importance de la phagocytose énergique dont je viens de parler.

(1) La phagocytose, cela veut dire que la plante attaquée mange le parasite qui l'attaque ; phénomène très général (N. d. l. R.).

Dans presque toutes les radicelles envahies par les endophytes, non seulement les arbuscules sont transformés en sporangioles, mais encore la plus grande partie du mycélium est réduite à l'état de vestiges, de corps de dégénérescence.

Le mycélium intercellulaire, si abondant dans les vignes dépérissantes et qui propage rapidement l'infestation, est ici très rare. Même sur les radicelles prélevées en décembre et janvier, les gros troncs mycéliens enkystés dans d'épaisses membranes, et que j'ai considérés dans mon travail sur les mycorhizes endotrophes, comme étant probablement une forme de conservation, sont presque inexistants. Très rares aussi les vésicules, si abondantes dans les radicelles des vignes dépérissantes.

Tout cela prouve que le 333 E. que j'ai observé réagit remarquablement contre les endophytes.

J'ai été surpris par la très grande abondance des raphides d'oxalate de calcium, dans les radicelles de ce cépage.

Stahl prétend que les radicelles renfermant de l'oxalate de calcium, ne deviennent jamais des mycorhizes. C'est une exagération. Je n'ai jamais rencontré de mycélium dans les cellules à oxalate, mais contrairement à l'opinion émise par Stahl, des radicelles renfermant quelques cellules à raphides, peuvent très bien avoir leurs tissus corticaux envahis par les endophytes.

Il n'en demeure pas moins vrai, que l'oxalate de calcium paraît gêner le développement de l'endophyte. Il est si abondant dans le 333 E. que j'ai étudié, qu'il n'y aurait rien d'étonnant, qu'à cause de cela, les endophytes soient gênés dans leur extension, et qu'alors soit facilitée la phagocytose, la digestion du mycélium, digestion que Shibata et Pétri expliquent par des diastases protéolytiques, que la radicelle sécréterait.

Si l'expérience montre que le 333 E. possède une relative résistance au court-noué, il y aura dans les faits que je viens de signaler, non seulement une élégante explication de cette résistance, mais aussi une confirmation de mes conceptions sur les causes de cette forme de dépérissement.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture
à l'Institut agricole de la Faculté des Sciences
de Toulouse.

MODIFICATIONS A APPORTER

AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE [1]

Ravalement des bras

Lorsque les bras sont devenus trop longs on les raccourcit en conservant au moment de l'ébourgeonnage un gourmand placé en dessous et de préférence à 8/10 centimètres de la tige.

La première année le gourmand est taillé à 1 ou 2 yeux. La deuxième année, on conserve comme courson à 3 ou 4 yeux le sarment le plus près de

(1) Voir p. 110.

la base et placé en dessous, en l'attachant au fil ou au bras à remplacer, afin qu'il prenne une bonne direction.

Il faut tailler un peu plus court les bois de production du bois à ravaler, afin de favoriser le grossissement de celui de remplacement.

La troisième année, le bras sera ravalé à 6 à 8 centimètres de la base du bras de remplacement (Fig. 47), l'onglet sera supprimé 2 ou 3 ans après

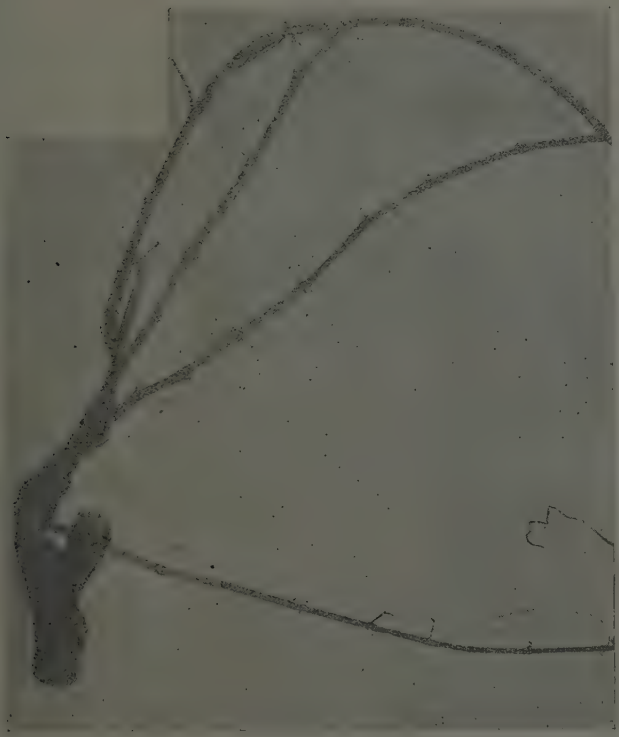

Fig. 47.

Ravalement d'un bras sur un cep âgé de 20 ans. Le jeune bras de remplacement est âgé de 4 ans. La plaie faite en supprimant l'onglet sera badigeonnée aux sels arsenicaux.

et la plaie sera traitée aux *sels arsenicaux*, pour éviter l'apoplexie (Esca).

On peut profiter de la sortie des gourmands après une gelée ou d'un accident survenu au bois de taille, pour amorcer le ravalement des bras.

Dans le cas où, sur des bras à ravaler, des gourmands ne se développeraient pas naturellement aux endroits favorables, on peut provoquer leur sortie, en pratiquant à la taille d'hiver *une petite entaille, en arrière de l'endroit choisi.*

Une incision à la serpe ou au sécateur faite perpendiculairement à la direction du bras et en dessous suffit pour provoquer cette sortie.

Dans le cas ou des gourmands ne se développent pas après ces incisions, on peut pratiquer la taille dite : « pour le bois ».

Taille pour le bois. — Lorsqu'après plusieurs rajeunissements des bras, le tailleur ne peut faire naître par des incisions un gourmand bien placé,

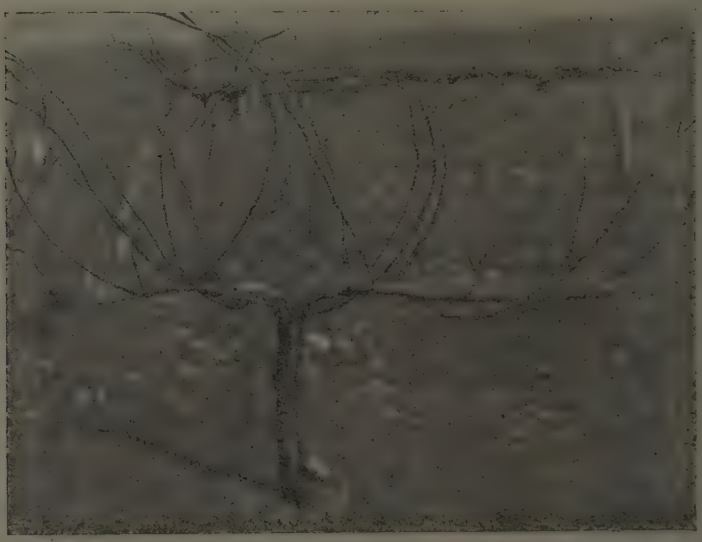

Fig. 48.
TAILLE GUYOT-POUSSARD, 6e ANNÉE
Cep ravalé sur un gourmand pris au-dessus de la soudure — avant la taille.

il sectionne le bras de préférence à la serpe, à 6 et 8 centimètres de la tige.

Après ce sectionnement, il se développe plusieurs gourmands et au moment de l'ébourgeonnage, le tailleur choisit le mieux placé parmi ceux qui sont *au-dessous* du bras.

Ce gourmand est taillé comme précédemment et la plaie de ravalement est traitée préventivement contre l'apoplexie, *2 ou 3 ans après de son exécution*

Ravalement de la souche

Lorsqu'après plusieurs raccourcissements des bras, les plaies de ravalement ont occasionné des desséchements qui diminuent leur vitalité, on peut procéder à leur remplacement complet.

D'ailleurs, lorsque la circulation de la sève est gênée par une agglomération ou une suite de desséchements provoqués par plusieurs plaies de ravalement, il se développe un grand nombre de gourmands sur le tronc

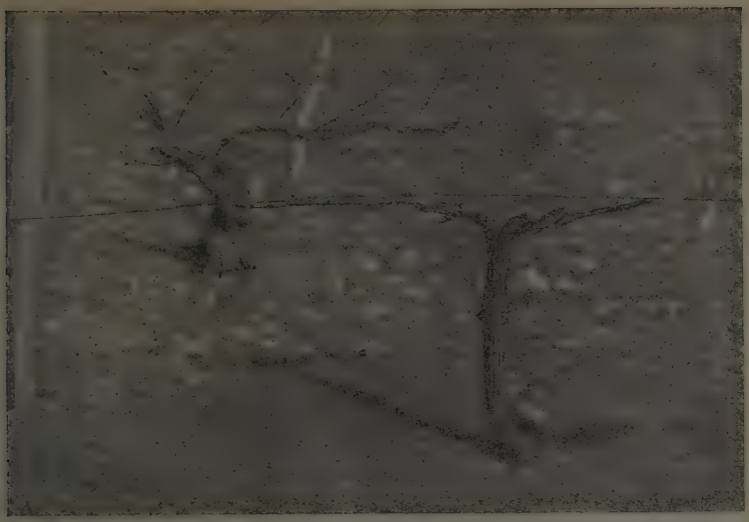

Fig. 49.
TAILLE GUYOT-POUSSARD, 6e ANNÉE
Cep ravalé sur un gourmand après la taille.

Fig. 50.
TAILLE GUYOT-POUSSARD MIXTE
Vue en long montrant le bon aplomb des ceps.

même du cep, ce qui est l'indice certain qu'il y a intérêt à renouveler la canalisation de la sève.

Le ravalement de la souche est *fréquent* dans les vignes soumises aux tailles Guyot simple et double et *très rare* sur celles conduites aux systèmes Guyot-Poussard.

Ravalement sur un gourmand

Laisser à l'ébourgeonnage le gourmand donnant le meilleur aplomb au futur tronc de remplacement.

Fig. 51.

Vue en travers pour montrer l'établissement du tronc et des bras (attachage soigné)
TAILLE GUYOT-POUSSARD MIXTE, 5e ANNÉE

La première année le gourmand choisi est taillé à 1 ou 2 yeux, et si cela est possible, pour assurer à ce dernier la meilleure direction, on incline le cep du côté opposé au gourmand.

La deuxième année l'un des sarments du gourmand est taillé à 4 ou 5 yeux, et attaché au fil, très soigneusement.

Pour favoriser le grossissement du bois de remplacement on peut soit tailler plus court, soit, lorsque le cep à ravaler est conduit à la taille double, supprimer le bras placé du côté du gourmand.

La troisième année, si le nouveau tronc est jugé assez gros, on peut supprimer l'ancien en laissant un onglet (Fig. 48).

Cependant, il y a intérêt à ne procéder au ravalement du vieux tronc que lorsque le nouveau a une grosseur suffisante afin d'assurer la circulation de la sève dans les meilleures conditions.

La plaie faite en supprimant l'onglet, sera traitée aux sels arsenicaux.

La taille Guyot-Poussard et l'exécution des façons culturales

Dans les vignes établies à la méthode Guyot-Poussard, l'exécution des façons culturales (labours, houe, cultivateurs, etc.) est facilitée aux attelages ou aux tracteurs qui peuvent passer très près des rangs, *ce qui réduit au minimum les espaces à cultiver à la main* (cavaillon, raclette, etc...).

Le cep étant bien dans l'alignement du rang (Fig. 50) et les bras établis à la hauteur du 1er fil de fer, les bois de taille de l'année suivante situés sur les coursons se trouvent protégés contre les risques de rupture, pendant l'exécution des diverses façons culturales (Fig. 51).

Les raisins se trouvant situés assez haut, à la suite les uns des autres et sensiblement au même niveau, sont bien aérés et faciles à défendre contre les maladies cryptogamiques !

Les photographies ci-contre (1) représentent un vignoble conduit au système de taille Guyot-Poussard (vue dans le sens du rang et vue en travers).

René Lafon,

Ingénieur agricole (E. A. M.).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition internationale de Montpellier, 26 mai-26 juin. — *Congrès de Viticulture.* — A l'occasion de l'Exposition Internationale, un Congrès de Viticulture aura lieu à Montpellier, du mardi 7 au jeudi 9 juin.

Ce Congrès, qui sera présidé par M. Cathala, président de la Confédération Générale des Vignerons, assisté, en qualité de Vice-Présidents, des Présidents des Sociétés Agricoles et Viticoles du Midi, comprendra des séances et une excursion.

La Commission chargée de l'organiser a décidé de porter à l'ordre des séances de travail, l'étude de diverses questions, toutes d'actualité, intéressant la viticulture et l'œnologie, notamment :

1° L'étude de la vendange pour des usages autres que le vin (raisins de table, jus de raisins, moûts concentrés, vins de liqueurs) ;

2° L'utilisation des sous-produits de la vigne et de la vinification (marcs non fermentés, utilisation des feuilles de vigne, des sarments et des marcs pour l'alimentation du bétail et en vue de la fabrication des engrais, l'huile de pépins de raisins, l'extraction des produits tartriques des marcs et des lies) ;

3° La Coopération en viticulture, l'exportation des vins. Etude législative se rapportant aux questions prévues au programme du Congrès.

Le Comité de Direction du Congrès, qui s'est déjà réuni à différentes reprises sous la présidence de M. Combemale, président du Syndicat de la C. G. V. de Montpellier, a fait appel aux savants et aux praticiens les plus distingués qui viendront exposer aux Congressistes les résultats de leurs

(1) Photographies prises dans le vignoble de M. Alfred Fillioux, boulevard de Javrezac, à Cognac.

travaux et de leurs essais. M. Roos, directeur honoraire de la Station œnologique de l'Hérault, désigné Rapporteur général, présentera un résumé des travaux du Congrès.

Les questions mises à l'étude. Création de nouveaux produits, utilisation rationnelle des sous-produits de la vigne et du vin, étude du mouvement coopératif, présentent actuellement une grande importance, et la manifestation projetée intéressera tous les viticulteurs des régions les plus diverses.

Nous donnerons ultérieurement les noms des rapporteurs, des renseignements sur l'excursion, et un compte rendu détaillé des travaux du Congrès.

Pour tous renseignements, s'adresser au siège du Comité de l'Exposition, 16, rue de la République, Montpellier.

Concours Agricole Nord-Africain (Boufarik) (Alger), 14-25 Mai 1927. — *Liste des manifestations qui seront organisées pendant la durée du Concours.* — 1. Congrès Nord-Africain du Crédit, de la Coopération et de la Mutualité agricoles. — 2. Démonstrations de labourage mécanique. — 3. Démonstrations d'appareils viticoles (pulvérisateurs, soufreuses, houes, scarificateurs). — 4. Démonstrations d'appareils pour le traitement des cochenilles des arbres fruitiers (clochage et pulvérisations). — 5. Journée des fruits et des légumes. Concours d'oranges tardives et de nèfles du Japon, Exposition de matériel d'emballage et de transport. — 6. Journée du vin. Congrès des viticulteurs nord-africains, Dégustations des crus nord-africains. — 7. Journée du lait. Appareils mécaniques pour traire les vaches, Fabrication du beurre et du fromage, Pasteurisation, Stérilisation, etc. — 8. Journée des véhicules utilitaires. Carosseries utilitaires, Bennes basculantes, Véhicules à gazogène, Véhicules consommant des carburants autres que l'essence, Epreuves d'endurance et de consommation. — 9. Concours hippique, Courses hippiques. — 10. Lâchers de pigeons voyageurs. — 11. Concours de chiens policiers.

BIBLIOGRAPHIE

Les sourciers et leurs procédés. troisième édition complètement refondue par Henri Mager, prospecteur. — Vol. 13 × 21 de XX-352 pages avec 129 figures (500 gr.). relié 37 fr., broché 30 fr. Les prix ci-dessus (prix de base 1926) subissent la hausse de 40 o/o décidée le 16 août 1926). — Dunod, éditeur, 92, rue Bonaparte, Paris (6e).

Le nouvel ouvrage de M. Henri Mager « Les sourciers et leurs procédés » (3e édition), se divise en deux parties :

Dans la première partie, l'auteur parle des anciens baguettisants et pendulisants ; il décrit les procédés qu'ont employés chacun des plus notoires sourciers depuis trois siècles.

Dans la deuxième partie sont exposés les procédés de la nouvelle école qui recherche les eaux à l'aide de « Détecteurs d'ondes » accordés sur les manifestations vibratrices accompagnant toute parcelle d'énergie, tout atome, tout corps et notamment les eaux souterraines.

Les eaux souterraines peuvent être recherchées à l'aide de différents appareils automatiques. Ces appareils présentent un intérêt évident : celui de

prouver que les eaux sont incontestablement accompagnées d'un champ de rayonnement ; toutefois ils ont un grave inconvénient, ils ne peuvent permettre une prospection rapide.

Des appareils plus mobiles, plus légers, plus pratiques étaient à créer. M. Henri Mager les a réalisés en combinant ses « Détecteurs colorés » pouvant accorder les vibrations de leurs teintes multiples aux vibrations accompagnant les corps minéraux, les pétroles, l'eau, et pouvant par ces accords, permettre la détermination des corps émetteurs de vibrations.

L'ouvrage de M. Henri Mager est un véritable « Guide des sourciers », il expose tout ce que le sourcier doit savoir notamment : jalonner à la surface du sol les contours des nappes souterraines ou le trajet des courants souterrains, reconnaître l'origine des eaux souterraines, déterminer la potabilité de l'eau souterraine, avant tout travail de captage, reconnaître ses contaminations et leur cause, comme sa minéralisation ; enfin, dresser la carte de la circulation souterraine des eaux.

L'ouvrage se termine en montrant les résultats obtenus à l'aide des méthodes nouvelles de prospection ; il justifie ce résumé inscrit en frontispice : « La science des eaux et l'art de faire sourcer les eaux souterraines ».

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les vins à bas degrés continuent à être recherchés dans les Entrepôts parisiens, et il y a d'assez nombreuses demandes de ces vins, qui ne peuvent que très difficilement être satisfaites ; les maisons qui en possèdent les conservent jalousement. Il n'y a donc pas de prix pouvant faire cours pour les petits degrés 8° et 8°5. Les produits faisant 9° ont été payés de 210 à 215 fr., ceux de 10° l'ont été de 220 à 225 fr. Des Corbières de 10°5 à 11° ont été traités de 235 à 240 fr. Des Algérie 10°5 à 11° ont vu ces même prix de 235 à 240 fr. En vins blancs, des produits du Gers ont été offerts de 230 à 235 fr. ; des Algérie 10° à 10°5 l'ont été de 240 à 245 fr. Tous ces cours à l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les ordres des détaillants sont toujours suivis. Malgré les mercuriales en hausse, on voit encore affichés dans Paris, des vins relativement bon marché : des 8° à 2 fr. 30 le litre, à titre de réclame dans des épiceries de faubourg.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 24 janv.	Cours du 31 janv.
8°	logé 7 fr.		
8 à 9°	le degré	8 à 9° 180 à 190 fr.	8 à 9° 185 à 195 fr.
9 à 10°		9 à 10° 190 à 200 fr.	195 à 205 fr.
11°		10 à 12° 200 à 210 fr.	205 à 215 fr.
11 à			»
Costières			»
Rosé, paillet, gris	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.	Rosé 19 fr. le deg.	
Blanc Bourret	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul			

Beaucaire. — Pas de ventes, cette semaine, à la Cave Coopérative. Il y a une offre de 200 fr. pour 300 hectos, livrables sur marcs, qui ne trouve pas de contre-partie.

La Cave coopérative de St-Geniès-de-Malgoirès (Gard) a vendu, le 28 janvier, 162 hectolitres de vin rouge, titrant 9 deg. 2, au prix de 200 francs l'hectolitre.

La Cave coopérative de Vallon (Ardèche) a vendu, le 29 janvier, un lot d'environ 250 hectos de vin rouge, titrant 9 deg. 1, au prix de 205 francs l'hectolitre.

Le tout à l'hectolitre, nu, pris sur place.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 25 janv.	Cours du 1er fév.
8°1/2		8 à 9° »» à »»	8 à 9° »» à »»
9°	58	9 à 10° «« à ««	9 à 10° »» à »»
10°	à	10 à 11°1/2 190 à 200	10 à 11° 1/2 195 à 205
11°	81	9 à 10° «« à »»	9 à 12° «» à »»
Rosé	7 fr. 75 à 8 fr. le d.	10 à 11° »» à ««	10 à 12° «» à »»
Blanc de blanc	8,50 à 9 fr. le d.	9 à 11° »» à »»	9 à 11° «» à »»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 26 janvier 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés, 5 de 190 à 200 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,«« à 17,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,«« à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 190 à 200 ; rosé, «»» à «««« ; blanc, »»» à »»» ; blanc 10° 195 à 200 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 275 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 21 janv.	Cours du 28 janv.
8°		«	«
9°	Logé	9° 185	9° 190
10°	7 fr. à 7,25 le d.	à à	à à
11°		12° 200 fr.	11° 205 fr.
Vins rosés 8°	7,50 à 7,75 le deg.	170 à 195 fr.	Rosé 190 à 200 fr.
Vins blancs	8 à 9,«« le deg.		»

Béziers. — On nous signale que l'administration des Hospices de Béziers a vendu à la Maison Ricard, de Toulouse, l'ensemble à vendre de la récolte 1926, provenant des trois domaines de la Crémade et du Grand-Hôpital, soit environ 4.000 hectolitres, 10 degrés, à 207 francs l'hecto.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 23 au 29 janvier 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. 5 à 10°5 de 190 à 200 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, 180 à 200 fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 30 janvier. Vins rouges, de 10°, 200 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 20 janv.	Cours du 27 janv.
7 à 8	7 fr. 25	»	»
8 à 9°.....	à 7 fr. 50	175 à 185 fr.	8° à 11° 190 à 200 fr.
9 à 10°.....	le degré	185 à 200 fr.	9° à 12° 190 à 215 fr.
10 à 11°.....		190 à 210 fr.	10° à 12° 190 à 215 fr.
11 et au-dessus ...		»	»

Douzens (Aude). — On nous signale que MM. M..., ont vendu le 25 janvier, 205 hectolitres de vin rouge, 12 degrés 8, au prix de 250 francs l'hectolitre nu, pris en cave.

Carcassonne. — Cote officielle des vins : semaine du 23 au 29 janv. 1927.

Vins rouges de 9 à 11 degrés, de 195 à 205 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 190 à 215 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 12°, 200 à 215 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 22 janv.	Cours du 29 janv.
8°..	logé	8 à 170	8° à 185
9°.....	7 fr. à 7,25 le degré	à	à
10°.....	non logé	12° 200 fr.	12° 205 fr.
11°.....	6 fr. 75 à 7 fr. le deg.	l'hecto	l'hecto
11 à 12°.....	Blanc		
12 à 13°.....	8 fr. 50 le deg.		

Bouches-du-Rhône. — Marseille. — Cote officielle des vins. Marché du 26 janvier. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, «« à «« fr.; 9 à 10°, 190 à 205 fr ; 10 à 11°, 205 à 212 fr. l'hecto ; rosé 19,50 à 20 fr. «« le deg.; blanc 20 à 20 fr. 50 le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 210 à 220 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 220 à 230 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Marché plus actif pour les lies, calme pour les tartres.

Gironde. — Bordeaux. — On note quelques demandes sur les blancs ordinaires, surtout en faibles degrés, 10° au plus, très rares du reste. Les cours sont très fermes, nous revenons aux prix les plus élevés de novembre, de 190 à 200 fr. le degré-tonneau pris à la propriété. En rouges peu de demandes, les prix sont aussi très fermes ; au-dessous de 2.000 fr. on ne peut rien trouver, les quantités sont trop peu importantes pour que la baisse soit possible, la consommation taxée restant d'ailleurs très élevée, comme on a pu le voir, pour le mois dernier.

Quant aux vins de cru, il y a certainement arrêt marqué, on signale cependant la vente d'un 2e cru classé du Médoc, Ch. Pichon-Longueville, à 22.000 fr.

DORDOGNE. — **Bergerac** (27 janvier. — Syndicat des vignerons de la Dordogne. Cours des vins pendant la deuxième quinzaine de janvier. Région du Fleix : vendu 5 barriques vin blanc, a 10 degrés, à 3.000 fr. le tonneau ; région de Montbazillac : vendu 35 tonneaux vin blanc à 3.500 fr. le tonneau nu, appellation d'origine « Monbazillac » ; 12 tonneaux vin blanc à 3.200 fr. le tonneau nu, appellation d'origine « Monbazillac » ; 6 tonneaux vin blanc à 3.600 fr. le tonneau nu, appellation d'origine « Monbazillac ».

MAINE-ET-LOIRE. — **Angers.** — Les prix que les propriétaires ont demandés au cours de ces journées d'offre et de demande semblent devoir se maintenir.

Les vins rosés de Groslot se paient 500 à 600 fr. ; ceux de Gamay de 600 à 700 fr., ceux de Cabernet ou de Pinot de Bourgogne 800 à 1.000 fr. ; il en a été vendu à ce prix. Les vins rouges cuvés, suivant cépages et qualités se sont vendus de 700 à 900 fr. Les vins blancs les plus courants ont été cotés de 600 à 700 fr. et les vins blancs demi-secs de 800 à 900 fr., tandis que les blancs liquoreux varient entre 1.000 et 2.000 fr. Une vente de 30 pièces à un gros acheteur de Paris s'est faite au prix de 1.550 fr. l'une.

VAUCLUSE. — **Pertuis**. — Parmi les ventes de la semaine, on signale Coopérative Ansouis : 1.000 ht. vin blanc 11° à 20 fr. le degré ; vin rouge 1.000 hectos 10° à 20 fr. ; Coopérative de La Tour-d'Aigues, 2.500 hectos 10° à 200 fr. ; Coopérative de Grambois, 500 hectos 10°2 à 200 fr. également.

Quelques autres lots à 20 fr. le degré avec enlèvement sur deux ou trois mois.

ARDÈCHE. — La cave coopérative de Vallon a vendu le 24 janvier un lot de son vin rouge 9°1, type unifié, au prix de 191 fr. 15 l'hectolitre nu, pris en cave.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 19 janvier.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	320 à 360	240 à 300
Vieux	300 à 320	220 à 260
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	360 à 380	340 à 370
Vieux	330 à 390	300 à 360
Vins blancs fins :		
Nouveaux	575 à 590	550 à 600
Vieux	560 à 580	550 à ...
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 10 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 22 janvier 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 17 fr. 50 à 19 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 17 fr. 50 à 18 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 18,50 fr. à 20 fr. 50

Vins de distillerie, le degré «« fr. »».

Nus, quai Alger.

Oran. — 22 janvier 1927. — Vin rouge, 15 à 17 fr. le degr. ; supérieur, 16 à 17 fr.; rosé, 15 à 16 fr. «« ; blanc, «« à «» fr. le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1040 à 1050 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à «««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 1.350 pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 610 à 615 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Narbonne. — 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»»à 1050 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»»» à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, »»» fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 600 à 610 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, »»»» à 1090 fr. ; 3/6 de marc, 86°, «««« à «««« fr.; eau-de-vie de marc 52 degrés, 610 à 615 fr.

Perpignan. — On signale la vente d'un lot de 750 hect. à 1250 fr. les 100°.

Alger. — 3/6 vin 96-97 rect. extra neutre, 1200 à 1225 fr. 3/6 de marc, 1050 à 1100 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 1er février 1927.

	février	mars	1 de mars
Blé	170,25 P.	170,50 P.	170,50 P
Seigle	138 N.	138 N.	138 N.
Avoine noire	107,50 A.	108,75 N.	111-111,25 P.
Avoine	103 V.	104 N	107 N.

TARTRES

Marché de Béziers du 28 janvier 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	5 fr. à 5,20 le degré cristallisé.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	3 fr. 50 le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 70 —
— au-dessus.....	3 fr. 80 à 4 fr. «« —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance très ferme, demande active.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 160 à 170 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 160 à 170 fr. ; sulfate potasse 48/52, 117 à 122 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «««« à »«» fr.; sulfate cuivre neige, «»» à »««« fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 23 au Samedi 29 janvier 1927

	TEMPÉRATURE 1927		TEMPÉRATURE 1926		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1927 mill.	1926 mill.
Nantes						
Dimanche	11	5	12	4	»	5
Lundi	12	2	11	8	«	«
Mardi	11	5	12	9	«	2
Mercredi	12	5	14	5	«	«
Jeudi	11	4	13	4	1	»
Vendredi	9	4	11	7	11	»
Samedi	11	6	11	6	5	1
Total	244	88	362	161	65	141.7
Rochefort						
Dimanche	7	7	10	4	3	3
Lundi	6	3	8	9	1	»
Mardi	8	1	11	6	»	0.2
Mercredi	8	3	11	7	»	1
Jeudi	»	1	11	8	»	14
Vendredi	7	3	12	9	11	13
Samedi	11	5	9	7	»	0.3
Total	170	114	177	109	82.1	122.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	6	5	10	5	»	»
Lundi	9	0	10	—1	»	»
Mardi	11	—3	15	»	»	»
Mercredi	5	—4	13	0	»	3
Jeudi	13	2	17	6	»	»
Vendredi	10	0	14	9	1	0.4
Samedi	12	1	12	»	»	»
Total	176	—55	328	85	39.3	21.2
Bordeaux						
Dimanche	11	4	15	4	0.5	5
Lundi	13	2	14	5	2	0.1
Mardi	13	2	15	5	»	»
Mercredi	14	1	15	7	2	»
Jeudi	»	—1	12	3	1	»
Vendredi	9	1	18	8	11	8
Samedi	»	»	13	5	»	4.2
Total	287	57	488	176	124.	105.
Toulouse						
Dimanche	8	0	13	4	»	2
Lundi	8	—1	11	0	»	»
Mardi	15	7	19	1	»	»
Mercredi	15	0	17	6	»	»
Jeudi	14	»	»	5	4	»
Vendredi	13	»	13	9	»	1
Samedi	14	—2	14	4	»	»
Total	328	74	463	115	64.7	85.7
Perpignan						
Dimanche	12	6	13	7	»	«
Lundi	18	0	12	7	»	»
Mardi	15	0	18	3	»	»
Mercredi	12	2	14	6	»	»
Jeudi	14	5	13	7	0.3	»
Vendredi	15	»	12	8	«	»
Samedi	16	0	15	7	»	»
Total	476	158	258	203	13.9	48.7

	TEMPÉRATURE 1927		TEMPÉRATURE 1926		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1927 mill.	1926 mill.
Mourmelon						
Dimanche	1	1	6	3	3	1.2
Lundi	6	5	7	2	0.6	»
Mardi	9	0	8	6	»	1
Mercredi	10	—2	10	3	»	»
Jeudi	6	0	10	2	0.4	»
Vendredi	6	1	9	6	9	2
Samedi	7	2	11	0	»	3
Total	170	14	282	44	82.3	102.1
Besançon						
Dimanche	1	1	»	4	4	«
Lundi	5	3	7	—1	—1	»
Mardi	11	—3	»	5	5	»
Mercredi	4	—6	9	0	0	»
Jeudi	9	0	»	4	4	»
Vendredi	11	11	10	1	1	»
Samedi	11	—5	»	1	1	«
Total	144	—47	122	58	58	«
Lyon						
Dimanche	5	0	7	5	6	»
Lundi	9	—2	7	—4	»	2
Mardi	11	—4	10	—2	»	»
Mercredi	10	—6	7	—2	»	»
Jeudi	14	2	12	2	3	»
Vendredi	11	1	10	9	6	»
Samedi	7	—5	11	0	»	4
Total	186	—49	282	54	61.7	85.7
Marseille						
Dimanche	10	»	14	8	»	2
Lundi	»	—1	15	—1	»	»
Mardi	12	—2	11	—1	»	»
Mercredi	13	1	14	2	»	»
Jeudi	14	5	14	2	«	»
Vendredi	13	1	13	11	9.4	»
Samedi	15	8	14	0	«	16
Total	382	50	439	106	23.5	31.5
Montpellier						
Dimanche	13.0	5.1	13.3	7.9	»	»
Lundi	12.9	—0.3	14.9	—1.2	»	»
Mardi	12.5	—1.3	13.3	0.1	»	»
Mercredi	11.8	0.9	12.9	3.9	1.6	»
Jeudi	12.6	3.9	11 3	6.3	»	3.3
Vendredi	12.5	—1.0	13.9	8.1	»	«
Samedi	11.9	0.7	12.5	4.0	0.9	1.2
Total	447.8	78.1	521.3	156.5	38.4	14.7
Alger						
Dimanche	11	9	13	»	7	»
Lundi	11	11	16	»	»	«
Mardi	15	0	14	»	»	«
Mercredi	12	9	15	»	»	»
Jeudi	13	11	»	»	»	»
Vendredi	12	»	14	»	»	«
Samedi	13	»	»	10	»	«
Total	478	347	826	222	120	»

Observations. — Hiver.